

Описание товара Пристенная витрина для мяса

Полюс FC20-07 VV 0,7-3 X7 0430



Описание

- Внимание! Представленная фотография является демонстрационной.
- Витрина оснащена одной дверью.
- Пристенная витрина для мяса Полюс FC 20-07 VV 0.
- 7-1 X7 0430 – специфическое оборудование для мясных павильонов и торговых залов супермаркетов.
- Предназначена для развешивания свежего/копченого мяса и колбас, домашних сосисок и купат.
- Особенности модели: компрессорный агрегат от европейского бренда; оттайка испарителя без электронагрева, естественным способом, в наличии выпариватель конденсата; обзорное остекление фронтальной и боковых панелей, дверка с фронтальной стороны; боковое расположение белой светодиодной подсветки; режим деликатной вентиляции камеры – продукция не заветривается, сохраняется необходимая влажность; оборудована колесными опорами высотой 150 мм для перемещения склад или торговый зал.
- Стандартная комплектация: корпус облицован коррозионностойкой сталью; штанга из пищевой стали с крюками для развешивания мяса; дверка из прозрачного стекла, правые петли (возможна переустановка), применен способ безрамного остекления Frameless; полка глубиной 400 мм – сталь с покрытием, установка ограничителя или ценникодержателя под заказ; боковины – стеклопакеты и термоизолированные панели.
- Опции: бампер из нержавеющей стали; полки с кронштейнами для дополнительной установки; тонировка дверки и стеклопакетов; специальная розовая подсветка.

Характеристики

Рабочие температуры	-5...+5 °C
Страна	Россия

Способ установки	напольный
Тип горки	Мясная
Тип агрегата	Встроенный
Напряжение	220 В
Тип охлаждения	Динамическое (Вентилируемое)
Тип оттайки	естественная, теплопритоками
Подсветка	LED
Высота, мм	1930 мм
Длина, мм	740 мм
Хладагент	R404a

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.